C/2024/6184

15.10.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/6184)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1])

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Banyuls“

PDO-FR-A0672-AM01

Datum oznámení: 22.07.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Intenzita barvy s označením „rosé“**

V kapitole I specifikace – bod IX – Zpracování, výroba, zrání, balení, skladování – se v odst. 1 písm. b) Analytické normy rozmezí intenzity barvy (DO 420 + DO 520) pro vína způsobilá pro označení „rosé“, které se v současnosti pohybuje mezi 0,40 a 0,70, rozšiřuje na 0,30 až 0,80, aby lépe vyhovovalo produktům vyráběným v praxi. Tato úprava nemění souvislost s původem.

Jednotný dokument se mění v bodě „Popis vína (vín)“.

2. **Zkrácení doby zrání u vín s označením „ambré“ a „traditionnel“**

V kapitole I specifikace – bod IX – Zpracování, výroba, zrání, balení, skladování – v odst. 2 – Ustanovení podle druhu produktu a v bodě X – „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ se doba zrání u vín s označením „ambré“ a „traditionnel“ zkracuje z 30 na 24 měsíců. Tato úprava nemění organoleptické vlastnosti produktů. Umožňuje přizpůsobit uvádění vín na trh poptávce na trhu a zároveň zachovat oxidativní a ovocný charakter vín s tímto označením.

Toto zkrácení doby zrání bylo v jednotném dokumentu zahrnuto do bodu „Popis vín“ a do bodu „Souvislost se zeměpisnou oblastí“.

3. **Zrušení požadavku na minimální dobu zrání tří měsíce v láhvi u vín s označením „blanc“ nebo „rimage“.**

V kapitole I specifikace – bod IX – Zpracování, výroba, zrání, balení, skladování – v odst. 2 – Ustanovení podle druhu produktu a v bodě „X – Souvislost se zeměpisnou oblastí“, má odstranění požadavku na minimální dobu zrání v láhvi tři měsíce za cíl rozšířit s ohledem na rozvoj trhů možnost balení na obchodníky s vínem.

Tyto změny byly v jednotném dokumentu zahrnuty do bodů „Popis vín“, „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a „Dodatečné podmínky – Balení“.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Datum uvedení vína označeného jako „ambré“ nebo „traditionnel“ na spotřebitelský trh**

V kapitole I specifikace – bod IX – Zpracování, výroba, zrání, balení, skladování – se v odst. 5 písm. a) Ustanovení týkající se oběhu produktů a jejich uvádění na spotřebitelský trh a v bodě X – Souvislost se zeměpisnou oblastí u vín s označením „ambré“ nebo „traditionnel“ posouvá datum uvedení na trh o 6 měsíců z důvodu odpovídajícího zkrácení doby zrání. Vína jsou uváděna na spotřebitelský trh od 1. září druhého roku po roce sklizně.

Toto upřesnění bylo zahrnuto do bodu jednotného dokumentu „Popis vín“.

5. **Datum uvedení vín do oběhu mezi oprávněnými skladovateli**

V kapitole I specifikace – bod IX – Zpracování, výroba, zrání, balení, skladování – se v odst. 5 písm. b) Ustanovení týkající se oběhu produktů vypouštějí data vymezující období, během něhož nesmí vína být v oběhu mezi obchodníky a prodejci před předáním vína ke spotřebě. Tato změna umožňuje oběh vín mezi všemi hospodářskými subjekty před jejich předáním ke spotřebě a odstraňuje riziko nekalé soutěže mezi obchodníky.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Banyuls

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

3. Likérové víno

3.1 *Kód pro kombinovanou nomenklaturu*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET;

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

STRUČNÝ POPIS

a) Vína jsou přírodní sladká vína.

b) Vína určená k prodeji jako sudová nebo při balení splňují následující analytické normy: – Skutečný obsah alkoholu v % objemových: nejméně 15 %; – Celkový obsah alkoholu: nejméně 21,5 %; – Obsah fermentovatelných cukrů (glukóza a fruktóza): nejméně 45 gramů na litr. – Intenzita barvy (DO 420 + DO 520): nejvýše 2,50 u vín s označením „ambré“; nejméně 0,30 a nejvýše 0,80 u vín označených jako „rosé“; nejméně 2,80 u vín s označením „traditionnel“, nejméně 4 u vín s označením „rimage“, – Barva (DO 420/DO 520): nejvýše 1,2 u vín označených jako „rosé“.

c) Obsah těkavých kyselin, celkový obsah kyselin a celkový obsah oxidu siřičitého stanoví předpisy EU.

Vína se především člení na vína zrající v redukčním prostředí s následujícím označením podle použitých výrobních postupů:

— „rimage“ (v katalánštině „víno roku“) pro červená vína vyrobená z odrůdy Grenache N, která zrají nejméně do 1. května roku následujícího po sklizni;

— „blanc“ (bílé) pro vína vyrobená z bílých nebo šedých odrůd hroznů, která se vyrábějí stejným způsobem jako vína s označením „rimage“;

— „rosé“ (růžové) pro vína balená nejpozději do 31. prosince roku následujícího po sklizni.

Vína se rovněž člení na vína zrající v oxidačním prostředí s následujícím označením podle použitých výrobních postupů:

— „ambré“, pro vína vyrobená z bílých nebo šedých odrůd hroznů;

— „traditionnel“, pro vína vyrobená převážně z hroznů odrůdy Grenache N.

Tato vína dozrávají nejméně do 1. září druhého roku následujícího po roku sklizně. Pro aromatickou komplexnost vín je zásadní zrání. V redukčním prostředí pomáhá zachovat:

— aroma čerstvého červeného ovoce, hroznů, třešní a višní vín s označením „rimage“;

— jemné aroma bílých květin, citrusových plodů a koření vín s označením „blanc“;

— lehkou, svěží a ovocnou chuť vín s označením „rosé“.

Pokud víno zraje v oxidačním prostředí, ve dřevěných sudech (typu foudres nebo demi-muids) nebo v demižonech vystavených slunci a náročnému podnebí zeměpisné oblasti:

— vína s označením „ambré“ získávají delší dochuť a hladkost s intenzivní vůní kandovaného ovoce, medových květin, vosku, koření nebo verbeny;

— vína s označením „traditionnel“ se vyznačují aromaty zralého kandovaného ovoce, slivovice, medu a pražené kávy nebo kakaa u směsí, které zrají nejdéle. V závislosti na podmínkách zrání mohou získat komplexní, rozvíjející se vůně, které sahají až k „rancio“, jenž připomíná pražení, sušené ovoce a zejména vlašské ořechy.

Ať už jsou vína „Banyuls“ stará 5, 10 nebo 50 let, jsou komplexní s dlouhou dochutí.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální celková kyselost: –

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1.

Zvláštní enologický postup

a) Vína se získávají metodou přerušovaného kvašení moštu. Přerušení kvašení se provádí přidáním neutrálního alkoholu vinného původu o obsahu nejméně 96 % objemových v množství, vyjádřeném jako čistý alkohol, nejméně 5 % a nejvýše 10 % objemu použitého moštu. Přerušované kvašení se provádí do 31. prosince roku sklizně hroznů pro výrobu moštu. Další přerušovaná kvašení však mohou být provedena až do celkového množství 10 % přidaného čistého alkoholu.

b) Je zakázáno přidávat jakékoli produkty, které by mohly změnit barvu vín.

c) Kromě uvedených ustanovení musí vína z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.

2.

Pěstební postup

1) Hustota výsadby

— Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 000 rostlin na hektar. Spon mezi řadami v těchto vinicích může být nejvýše 2,50 metru. Plocha pro každý kmínek je velká maximálně 2,50 čtverečního metru. Tato plocha se vypočítá vynásobením vzdáleností mezi řadami a odstupem mezi kmínky ve stejném řadu.

U vinic vysazených do čtverce nebo křížem je plocha na jeden kmínek nejvýše 3 metry čtvereční. Tato plocha se vypočítá vynásobením vzdáleností mezi řadami a odstupem mezi kmínky ve stejném řadu. Spon mezi řadami a spon mezi kmínky v téže řadě je nejvýše 1,70 metru.

— Nicméně vinná réva vysazená na terasách smí být vzdálená maximálně 2,50 metru mezi hřebenem svahu či nízkou zídkou a první řadou horní terasy, jakož i mezi úpatím svahu nebo nízkou zídkou a první řadou dolní terasy.

2) Pravidla vedení a řezu révy

a) Obecná ustanovení

— Réva je vedena způsobem Gobelet nebo do vějíře.

— Je prořezávána krátkým řezem nanejvýš se 7 čípky na kmínek. Na každém čípku se nechávají nejvýše dvě očka.

— Řez se provádí nejpozději 31. března. Útvary ústavu Institut national de l'origine et de la qualité však mohou udělit výjimku v případě výjimečných klimatických podmínek, vážných rodinných problémů nebo pozdního převzetí zemědělských podniků.

b) Zvláštní ustanovení

U odrůd Grenache blanc B, Grenache gris G a Grenache N lze provést předřez s více než dvěma očky na čípek za předpokladu, že nejpozději do 31. března je proveden řez révy v souladu s obecnými ustanoveními.

3) Zavlažování

Zavlažování je zakázáno.

4) Sklizeň

— Vína se vyrábějí z hroznů sklizených ručně s postupným tříděním.

— Sanitární třídění sklizených hroznů je povinné, pokud sklizeň vizuálně vykazuje zhoršený zdravotní stav nebo nedostatečnou zralost; Toto třídění provádí vinař buď na pozemku, nebo ve sklepě.

5.2 *Maximální výnosy*

1.

40 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín, sklizeň hroznů, vinifikace, výroba, zrání a balení vín, která mohou využívat označení „blanc“ nebo „rimage“, se provádí na území následujících obcí departementu Pyrénées-Orientales: Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure a Port-Vendres.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Carignan N

Carignan blanc B

Cinsaut N – Cinsault

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Macabeu B – Macabeo

Marsanne B

Mourvèdre N – Monastrell

Muscat d'Alexandrie B – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

Roussanne B

Syrah N – Shiraz

Tourbat B

Vermentino B – Rolle

8. **Popis souvislostí**

a) Popis přírodních faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Nejjižněji položená vinice ve Francii leží mezi „mar i mont“ (katalánsky „moře a hora“), na velmi členitém místě, na svazích, kde nadmořská výška velmi rychle klesá z 917 metrů u Pic de Sailfort na 0 metrů u moře.

Zeměpisná oblast se rozkládá na východním konci masivu Albères, v místě, kde se Pyreneje prudce svažují do Středozemního moře. Zahrnuje území čtyř obcí v regionu departementu Pyrénées-Orientales známém jako „Côte Vermeille“, které jsou všechny přístavy: Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère a Port-Vendres.

V okolí těchto přístavů je region ohraničen:

— na východě Středozemním mořem;

— na jihu pyrenejskými hřebeny, které tvoří hranici se Španělskem;

— na severu podhůřím Albères a rovinou Roussillon;

— na západě pyrenejskými vrcholky.

Při tektonickém výzdvihu Pyrenejí se vytvořila velmi členitá krajina, která je rozčleněna na množství skalních dutin, malých amfiteátrů a teras s výhledem na moře.

Geologické podloží je homogenní, tvořené převážně hnědými břidlicemi kambrijského původu. Tyto vertikálně strukturované, silně rozpukané horniny daly vzniknout chudým půdám s nízkou schopností zadržovat vodu, které mají v závislosti na topografické situaci různou tloušťku.

Pozemky určené ke sklizni hroznů jsou v nadmořské výšce do 400 metrů terasovitě uspořádané, v dolních částech údolí tvořených aluviálními, kamenitými, propustnými pásy říčních toků, jako je řeka Baillaury, Cosprons, Douy a Ravaner, které odvodňují zeměpisnou oblast, se nacházejí zřídka.

Oblast se těší velmi vysokému počtu hodin slunečního svitu za rok, jehož doba trvání přesahuje 2 600 hodin, a středomořskému podnebí, které je v zimě mírné a v létě horké a suché. Průměrná roční teplota je 15 °C. Liší se však v závislosti na nadmořské výšce. Teplotní režim se vyznačuje malými ročními teplotními výkyvy, ale často dochází k výrazným denním výkyvům.

Průměrný roční úhrn srážek necelých 650 milimetrů se rovněž mění v závislosti na nadmořské výšce. Vyznačuje se velmi často prudkým a nepravidelným srážkovým úhrnem, kdy se střídají dlouhá období letního sucha s krátkými přívalovými dešti na jaře a na podzim. Ty mohou způsobovat erozi a rozbrázdění půdy, což vedlo k zavedení terasovitého uspořádání pozemků.

Zvláštností podnebí je však vítr, který vane téměř 200 dní v roce:

— prudký a vysušující „Tramontane“, dominantní severozápadní vítr (130 dní v roce), který je prospěšný pro očištění ovzduší od houbových chorob, ale na jaře často působí zhoubně na mladé výhonky vinné révy; je také zodpovědný za šíření požárů v létě;

— Mořský východní/jihovýchodní vítr přinášející chladný a vlhký mořský vzduch zmírňující letní sluneční žár.

Součástí krajiny vystavené tomuto náročnému podnebí jsou vinice střídající se s řídkými lesy s korkovými a cesmínovými duby, olivovníky, středomořskými keři a vřesovišti vzniklými opakovanými požáry.

Tato krajina se utvářela díky vytrvalosti zemědělců, kterým se po generace dařilo optimalizovat využití svahů a úpatí kopců a zároveň zachovat ochranný rostlinný kryt terénu. Aby zadrželi půdu a zbavili pozemky kamenů, vystavěli nespočet zídek ze suchých kamenů, čímž vytvořili tzv. terasy typické pro toto území.

b) Popis lidských faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Pěstování vinné révy je spojeno s historií Féničanů, kteří ji sem přivezli přes přístav Collioure asi sedm století před naším letopočtem.

Vzhledem k zeměpisným a klimatickým podmínkám bylo pěstování révy na terasách nutností již od počátku středověku a jeho význam později ještě narostl díky templářům.

Obchod s vínem, který vzkvétal díky přístavům, podpořil v roce 1207 Jakub 1. Mallorský a poté aragonští králové, kteří vinařským obcím vrátili daň z dovážených vín, aby se udržela vysoká kvalita místní produkce.

Po anexi tohoto území Francií (Pyrenejský mír uzavřený v roce 1659) se francouzská vojska v roce 1773 chystala provést zásah v rámci boje proti pašování, spojeného se zavedením státních daní. Správce provincie Roussillon však nalezl kompromis a poskytl odměny za výsadbu vinic, které povzbudily pašeráky, aby se z nich stali vinaři.

Tradice pěstování vinné révy však zapustila hluboké kořeny zejména díky praxi „bail à complant“, kdy vlastník přenechává pěstiteli do užívání pozemek s povinností výsadby a pěstování vinné révy a je stanoven podíl, který si vlastník bere ze sklizně. Tato praxe, jejíž počátky sahají až před rok 1000, se na vinicích v Banyuls stále uplatňuje na více než 50 % plochy vinic. Tento způsob obdělávání umožňoval lidem se skromnými příjmy obdělávat několik pozemků s vlastními keři vinné révy, ale bez vlastnictví půdy. Půda zůstávala majetkem majitelů, kteří své pozemky převáděli do spoluvlastnictví s povinností, aby se zde stále pěstovala réva.

Podpořilo se tak pravidelné nahrazování odumřelých keřů révy, přičemž se na místě provádělo roubování pomocí roubů, které pěstitelé považovali za „nejzajímavější“. Tato praxe navíc v průběhu generací vedla k míchání odrůd vinné révy v rámci jednoho pozemku.

Po roce 1830 se vše velmi rychle změnilo. Obchod se díky přístavu Port-Vendres zintenzivnil, železnice vedla až do Collioure a poté Španělska, kde měly koleje jiný rozchod. To vedlo ke značné poptávce po manipulačních pracích prováděných při překládce zboží. Počet obyvatel přilákaných prací v přístavu a při překládce přibýval a každý se prostřednictvím „bail à complant“ snažil získat kus půdy s vinicemi. Na víno „Banyuls“ měl tento rozmach spojený s obchodní činností obchodníků s vínem v regionu, ale také s vlivem duchovního abbé Rousa, pozitivní dopad.

V roce 1885 zničila krize způsobená mšičkou révokazem velkou část vinic a ještě více prohloubila obtíže, s nimiž se výrobci potýkali v souvislosti s konkurencí podvodných vín.

V 19. století bylo renomé vín „Banyuls“ postaveno na suchých bílých vínech s vysokým přirozeným objemovým obsahem alkoholu, která byla stabilní, měla vynikající vlastnosti pro uchovávání a jejichž pověst překročila Atlantický oceán. Po vyhlášení zákonů Arago (1872) a Pams (1898), které přiznávaly zvláštní daňový status přírodně sladkým vínům, se vinice začaly specializovat právě na výrobu přírodních sladkých vín.

Již v roce 1902 se výrobci spojili do sdružení pro boj proti podvodům a 18. září 1909 bylo pro výrobu přírodních sladkých vín právně vymezeno označení původu „Banyuls“.

Chráněné označení původu „Banyuls“ bylo uznáno nařízením ze dne 6. srpna 1936 jako jedno z prvních chráněných označení původu ve Francii.

Průměrná roční produkce se pohybuje kolem 20 000 hektolitrů, z toho 75 % tvoří červená vína, která vyrábí přibližně třicet soukromých vinařství, jež přímo uvádějí své produkty na trh, a tři vinařská družstva, z nichž největší, „Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls“, produkuje 80 % vína.

Tato vína jsou přírodně sladká vína vyráběná metodou přerušovaného kvašení, při níž se do vína přidává neutrální alkohol vinného původu o obsahu nejméně 96 % objemových. Toto přerušované kvašení se provádí během kvašení hroznů při sklizni, kdy jde o tzv. „mutage sur grains“ (na zrnech) nebo přerušované kvašení moštu, s limitní hodnotou, vyjádřenou jako čistý alkohol, nejméně 5 % a nejvýše 10 % použitého objemu.

U vín vyráběných metodou označovanou jako „rimage“ se přerušované kvašení musí provádět „sur grains“, tedy na zrnech hroznů.

Vína mají skutečný obsah alkoholu nejméně 15 % objemových, celkový obsah alkoholu nejméně 21,5 % objemových a obsah fermentovatelných cukrů nejméně 45 gramů na litr.

Vína se člení především na vína zrající v redukčním prostředí s následujícím označením podle použitých výrobních postupů:

— „rimage“ („víno roku“ v katalánštině) pro červená vína vyrobená z odrůdy Grenache N, která zrají nejméně do 1. května roku následujícího po sklizni; balení těchto vín do láhví provádí do 30. června druhého roku následujícího po roce sklizně vinař, který vína sklidil a vinifikoval, nebo vinařské družstvo, jehož členové hrozny sklízejí;

— „blanc“ (bílé) pro vína vyrobená z bílých nebo šedých odrůd hroznů, která se vyrábějí stejným způsobem jako vína s označením „rimage“;

— „rosé“ (růžové) pro vína stáčená do lahví nejpozději do 31. prosince roku následujícího po sklizni.

Vína se rovněž člení na vína zrající v oxidačním prostředí s následujícím označením podle použitých výrobních postupů:

— „ambré“, pro vína vyrobená z bílých nebo šedých odrůd hroznů;

— „traditionnel“, pro vína vyrobená převážně z hroznů odrůdy Grenache N.

Vína dozrávají nejméně do 1. září druhého roku následujícího po roku sklizně.

Když zrají nejméně pět let, jsou označena jako „hors d'âge“.

Vína vyrobená výrobními postupy označovanými jako „ambré“, „rosé“, „rimage“ nebo „traditionnel“ podléhají ve specifikaci přesné definici intenzity barvy (DO 420 + DO 520) a odstínu (DO 420/DO 520) pro vína způsobilá pro označení „rosé“.

Pro aromatickou komplexnost vín je zásadní zrání.

V redukčním prostředí pomáhá zachovat:

— aroma čerstvého červeného ovoce, hroznů, třešní a višní vín s označením „rimage“;

— jemné aroma bílých květin, citrusových plodů a koření vín s označením „blanc“;

— lehkou, svěží a ovocnou chuť vín s označením „rosé“.

Pokud víno zraje v oxidačním prostředí, ve dřevěných sudech (typu foudres nebo demi-muids) nebo v demižonech vystavených slunci a náročnému podnebí zeměpisné oblasti:

— vína s označením „ambré“ získávají delší dochuť a hladkost s intenzivní vůní kandovaného ovoce, medových květin, vosku, koření nebo verbeny;

— vína s označením „traditionnel“ se vyznačují aromaty zralého kandovaného ovoce, slivovice, medu a pražené kávy nebo kakaa u směsí, které zrají nejdéle.

V závislosti na podmínkách zrání mohou získat komplexní, rozvíjející se vůně, které sahají až k „rancio“, jenž připomíná pražení, sušené ovoce a zejména vlašské ořechy.

Ať už jsou vína „Banyuls“ stará 5, 10 nebo 50 let, jsou komplexní s dlouhou dochutí.

Člověk se velmi specifickému přírodnímu prostředí hor a mořského pobřeží přizpůsobil a krajinu formoval výsadbou vinné révy (po dobu 2 000 let) na strmých svazích. Ta se zde vyskytuje od mořského pobřeží až do nadmořské výšky 400 metrů.

V kontrastním a náročném podnebí, na nestabilních, propustných půdách tvořených hrubými složkami, budovaly jednotlivé generace terasy, aby bojovaly proti erozi půdy, ale také proti požárům. Na pozemcích ve vymezené pozemkové oblasti určené pro sklizeň hroznů se nachází více než 5 000 kilometrů nízkých suchých kamenných zídek. Tyto terasy, které upravují sklon terénu, pomáhají také zachovat agronomický potenciál půdy, ale jen zřídka je na nich možné využít mechanizaci.

Podobně, aby vinaři zpomalili rychlost a sílu odtékající vody, vytvořili systém jejího odvádění do kamenných žlabů, kterým se místně říká „agouilles“ a které tvoří charakteristické sítě nazývané v katalánštině „peu de gall“. V průběhu generací vytvořil člověk na nejchráněnějších místech geometrickou mozaiku vzájemně se překrývajících vinic a lesy s cesmínovými a korkovými duby vykázal na nejstrmější rokle a největrnější místa.

Díky „bail à complant“, která je kulturním dědictvím katalánské historie, si výrobci zachovali vinice a jejich rozmanitost odrůd, často i na stejném pozemku, a prokázali tak svou schopnost přizpůsobit se tomuto náročnému území.

V této drsné, velmi suché a nepříliš úrodné oblasti, která je ideální pro výrobu přírodních sladkých vín, jež vyžadují minimální obsah cukru v hroznech 252 gramů, se do popředí dostala odrůda „Grenache“ v podobě Grenache N, rustikální odrůdy, která je odolná vůči nedostatku vody a silným větrům, a Grenache blanc B a Grenache gris G, které jsou méně náchylné k opadávání plodů. Zastoupeny jsou i ostatní tradiční odrůdy používané k výrobě přírodních sladkých vín, Macabeu B, Tourbat B (místně označovaná jako „Malvoisie du Roussillon“), Muscat à petits grains B, Muscat d'Alexandrie B (místně označovaná jako „Muscat romain“), často na viničních pozemcích v kombinaci, jak je vidět na nejstarší vinici. Ostatní odrůdy se doplňkově používají k výrobě suchých vín s chráněným označením původu „Collioure“, která se vyrábějí ve stejné oblasti.

Toto tradiční zastoupení více odrůd v odrůdové skladbě umožňuje producentům vyrábět díky třídění a ruční sklizni z jednoho pozemku jak vína s chráněným označením původu „Banyuls“, tak „Collioure“, přičemž výnos je v případě chráněného označení původu „Banyuls“ omezen na 30 hektolitrů na hektar. Množství vykázané na hektar v případě chráněného označení původu „Collioure“ pak není větší než rozdíl mezi 40 hektolitry a množstvím vykázaným v případě chráněného označení původu „Banyuls“ vynásobeným koeficientem 1,3. Maximální průměrné zatížení rostlin révy je rovněž omezeno na 1,50 kilogramu, přičemž v případě špatného zdravotního stavu sklizně nebo nedostatečné zralosti je povinné třídění.

Přírodní podmínky vyžadují od vinaře důslednou péči, v podobě krátkého řezu révy vedené metodou Gobelet, což je systém odolávající extrémním povětrnostním podmínkám (velmi horké a suché podnebí, ale s velmi vlhkými obdobími, silný vliv moře a prudký vítr) a zajišťující dlouhou životnost révy, a v podobě nízkých výnosů, které jsou nezbytné pro dosažení vysoké přirozené cukernatosti hroznů potřebné pro výrobu přírodních sladkých vín.

Výrobci, kteří jsou si vědomi výjimečnosti svého přírodního prostředí, věnují zachování tohoto dědictví velkou péči. Specifikace stanoví, že zařízení pro zajišťování oběhu vody a prvky zajišťující celistvost a trvanlivost půdy (nízké zídky, terasy atd.) musí být udržovány podle zvyklostí a povoleny jsou pouze úpravy nebo práce, které tyto prvky podstatně nemění.

Tím, že vinaři udržují tradici ručního sběru hroznů, přispívají k zachování originality a charakteristik těchto vinic na terasách.

Výrobci na jedné straně zkrotili strmé břidlicové svahy zeměpisné oblasti a zároveň mají zásluhu na dobré pověsti vín a obchodu s víny, jehož rozvoj je spojen s přítomností námořních přístavů Banyuls-sur-Mer, Cerbères, Collioure a Port-Vendres.

Věhlas vín „Banyuls“ se šířil od roku 1850 díky úsilí významných osobností, opatů, lékařů, lékárníků a bohatých statkářů, kteří byli přesvědčeni o prospěšnosti a vysoké kvalitě těchto ušlechtilých vín.

Od roku 1920 hrála důležitou roli v dynamice jejich výroby a uvádění na trh vinařská družstva. Víno „Banyuls“ si pak našlo cestu na nejvybranější stoly a Maurice Sailland Curnonsky, přezdívaný princ gastronomie, o něm prohlásil, že má v sobě „oblost a saracénskou vřelost“.

V době méně vzdálené se vína „Banyuls“ stala ještě proslulejšími díky přílivu turistů, které přilákala výjimečná krajina nad Středozemním mořem zrozená z lidské práce.

Vína s označením „blanc“ jsou balena ve vymezené zeměpisné oblasti a omezené oblasti v bezprostřední blízkosti; balení provádí vinař, který vína sklidil a vinifikoval, nebo vinařské družstvo, jehož členové hrozny sklízejí, a probíhá tedy bez přepravy. Výrobci si stanovili cíl lépe chránit kvalitu a specifičnost produktu a podporovat jeho vlastnosti mladého vína a tím i pověst chráněného označení původu. Zvláštní oznamovací povinnost týkající se balení těchto vín je definována ve specifikaci.

Totéž platí pro vína s označeném „rimage“, u nichž je povinné přerušované kvašení „mutage sur grains“. Jedná se o cenný nástroj, který při krátké době zrání umožňuje vyzdvihnout paradox svěžích a zároveň bohatých vín s mohutnými třísloviny a jemnou vyvážeností, což odráží charakter této oblasti ležící mezi mořem a horami.

Zachování teras a stáří vinic úzce souvisí se sociální strukturou zeměpisné oblasti a s různorodostí činností. Činnosti spojené s blízkostí moře (rybáři, přístavní dělníci atd.), existence přeshraniční železniční trati (železničáři) a kulturní vazba na vinařské dědictví přispěly k ochraně těchto původních vinic a jejich jedinečné architektury.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

a) Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci, výrobu a zrání vín, vinifikaci, výrobu, zrání a balení vín, která mohou využívat označení „blanc“ nebo „rimage“, tvoří území těchto obcí departementu Pyrénées-Orientales: Argelès-sur-mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède, Villelongue-dels-Monts.

b) Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro zrání vín a pro zrání a balení vín, která mohou využívat označení „blanc“ nebo „rimage“, tvoří území těchto obcí departementu Pyrénées-Orientales: Cases de Pène, Elne, Ortaffa, Prats-de-Mollo.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

a) Na etiketách je uveden tradiční výraz „vin doux naturel“ (sladké přírodní víno).

b) Název chráněného označení původu musí být doplněn označením „ambré“, „blanc“, „rimage“, „rosé“ nebo „traditionnel“. Tato označení musí být uvedena na etiketě. Uvádějí se také v reklamách, brožurách a na fakturách.

c) U vín, která mohou využívat označení „blanc“, „rimage“ a „rosé“, se povinně uvádí ročník.

d) Název chráněného označení původu může být v případě sladkých přírodních vín, která využívají označení „ambré“ nebo „traditionnel“ a která splňují podmínky výroby stanovené pro toto označení ve specifikaci, doplněn slovy „hors d'âge“.

e) Název chráněného označení původu může být v případě sladkých přírodních vín, která využívají označení „ambré“ nebo „traditionnel“ bez ohledu na to, zda nesou výraz „hors d'âge“, a která splňují podmínky výroby stanovené pro tento výraz ve specifikaci, doplněn výrazem „rancio“.

f) Všechny nepovinné údaje, které mohou být na základě předpisů Unie regulovány členskými státy, jsou uvedeny na etiketách písmem, jehož rozměry na výšku ani na šířku nepřesahují dvojnásobnou velikost písmen tvořících název kontrolovaného označení původu.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Vína s označením „blanc“ a „rimage“ vína zrají v redukčním prostředí.

U vín s označením „blanc“ toto zrání pomáhá zachovat jemné aroma bílých květin, citrusových plodů a koření a u vín s označením „rimage“ aroma čerstvého červeného ovoce, hroznů, třešní a višní. Vína zrají do 1. května roku následujícího po roku sklizně. Balení těchto vín do láhví provádí vinař, který vína sklidil a vinifikoval, nebo vinařské družstvo, jehož členové hrozny sklízejí, a probíhá tedy bez přepravy. Balení se provádí nejpozději do 30. června druhého roku po roku sklizně.

Výrobci si stanovili jako cíl na jedné straně lépe zachovat základní vlastnosti produktů a na straně druhé pomocí kontrol prováděných v oblasti produkce, které vyžadují zvláštní organoleptické odborné znalosti, zaručit a zachovat kvalitu a specifičnost produktů a v důsledku toho i dobrou pověst chráněného označení původu.

Odkaz na specifikaci výrobku

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-899e0777-fc57-4540-be08-3ed69390874c